



Funksjonsbeskrivelse kvalitetsleder

ORGANISERING

Kvalitetsleder for sentralkjøkkenet i Giske Kommune rapporterer til Team leder med referanse til Ansvar og myndighet i enhetens styringssystem. Team leder er Kvalitetsleders stedfortreder. Kvalitetsleder er ledelsens representant.

ANSVAR OG OPPGAVER

Kvalitetsleder skal følge opp kvalitets- og miljøarbeidet i kjøkkendriften. Avdelingens styringssystemer skal vedlikeholdes og revidere / oppgraderes ved periodisk kontroll.

Kvalitetsleder har følgende hovedoppgaver:

- Påse at kvalitetsstyringssystemet imøtekommer lovpålagte krav for drift av institusjonskjøkken
- Påse at systemet er vedlikeholdt og tilgjengelig for alle som bruker systemet
- Ansvar for at kvalitetsstyringssystemet gir målsatt output slik at brukernes krav imøtekommes.
- Ansvar for at kvalitetsstyringssystemet til enhver tid er oppdatert og at det virker etter hensikten
- Påse at alle ansatte i avdelingen har nødvendig kunnskap og fokus på forbedringsarbeid etter metoder som for 5Her og 1N med mer.
- Påse at alle avtalte målinger og pålagte registrering i systemet gjennomføres, samt kontrollere at disse gir riktig input til fastsatte styringsindikatorer/KPI `er.
- Ansvar for opplæringsprogrammer for kvalitet og miljø i samarbeid med Team Leder.
- Utarbeide års program for internrevisjon etter oppdrag fra Team leder og gjennomføre revisjonen i henhold til godkjent program.
- Planlegge, gjennomføre og rapportere ledelsens gjennomgåelse 1 gang pr. år i samarbeid med Team leder.
- Følge opp resultatet fra avviksbehandlingen og arbeidet med kontinuerlig forbedring en gang i måneden.
- Avholde 10 kvalitetsmøter pr år etter fastsatt plankalender.

Arbeidsomfanget vil ikke være begrenset til ovennevnte oppstillingen av arbeidsoppgaver.

ROLLE I STYRINGSSYSTEMET

Kvalitetsleder har ansvaret for at kvalitetsstyringssystemet imøtekommer brukernes krav til kvalitet, gjennomføring av interne revisjoner, gjennomføring av ledelsens gjennomgåelse i samarbeid med Team leder og oppfølging av avviksbehandling, samt forbedringsarbeid.



MÅLSETTING OG FORVENTNINGER

Kvalitetsstyringssystemet til sentralkjøkkenet skal være utarbeidet, implementert og fungere i henhold til lovpålagte krav og med på sikt å møte kravene til kvalitetsstyring ISO 9001:2015 og til miljø i ISO 14001:2015.

ENDRINGER

Funksjonsinnehaver og overordnede har begge et ansvar for at denne funksjonsbeskrivelsen blir endret, når det er forhold som tilsier at det er nødvendig med endring.

REFERANSER

Aktuelle prosedyrer og instruksjoner spesielt for denne funksjonen:

Prosedyre for systemrevisjon
Prosedyre for intern revisjon
Prosedyre for ledelsens gjennomgang